

ICS 67.160.20

X 51

Q/HYM

海南省食品安全企业标准

Q/HYM 0001S—2020

Q/HYM 0001S—2016

新鲜椰子水

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 4601995-2020
有效期至: 2020年7月9日
至 2023年7月8日

2016-09-01 发布

2016-09-30 实施

海南椰米食品有限公司

发布

前 言

本标准代替Q/HYM 0002S—2016《新鲜椰子肉》。

本标准与Q/HYM 0002S—2016相比，主要变化如下：

——增加规范性引用文件GB 4789.1《食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则》；

本标准由海南椰米食品有限公司提出。

本标准由海南椰米食品有限公司起草。

本标准主要起草人：潘正平、潘家庆。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HYM 0002S—2016。

2016-09-01 发布

本标准代替Q/HYM 0002S—2016。

本标准与Q/HYM 0002S—2016相比，

——增加规范性引用文件GB 4789.1

本标准由海南椰米食品有限公司提出。

本标准由海南椰米食品有限公司起草。

本标准主要起草人：潘正平、潘家庆。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HYM 0002S—2016。

2016-09-01 发布

本标准代替Q/HYM 0002S—2016。

本标准与Q/HYM 0002S—2016相比，

——增加规范性引用文件GB 4789.1

本标准由海南椰米食品有限公司提出。

本标准由海南椰米食品有限公司起草。

本标准主要起草人：潘正平、潘家庆。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HYM 0002S—2016。

2016-09-01 发布

本标准代替Q/HYM 0002S—2016。

本标准与Q/HYM 0002S—2016相比，

——增加规范性引用文件GB 4789.1

本标准由海南椰米食品有限公司提出。

本标准由海南椰米食品有限公司起草。

本标准主要起草人：潘正平、潘家庆。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HYM 0002S—2016。

新鲜椰子水

1 范围

本标准规定了新鲜椰子水的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输及贮存的要求。

本标准适用于将椰子果除青皮开壳后，倒出椰子水、过滤、灌装、包装、冷藏贮存等生产工艺制成的餐饮业用椰子鸡汤锅底材料的新鲜椰子水的生产控制、检验、贮存等环节。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 490 椰子果
- 国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 生产用水

应符合GB 5749的要求。

3.1.2 椰子果

应符合NY/T 490的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	汁液呈该产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的50ml烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味与气味	具有椰子水滋味和气味，无其它异味	
性 状	呈澄清透明液体	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表3的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
可溶性固形物(20℃以折光计), %	≥ 2.0	GB/T 12143
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.04	GB 5009.12

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	5×10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/ml	1000CFU/ml	GB 4789.10 第二法

注：样品的处理及采集按GB 4789.1执行。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法进行测定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695的要求。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于12件，抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验，1/2用于微生物指标检验，1/4用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

5.3 出厂检验

产品出厂前，应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为感官、净含量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群和标签。

5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

5.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

应符合GB 7718和GB 28050的要求。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

产品包装用铝箔包装材料应符合GB/T 28118的要求。外包装用的瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

6.3 运输

产品应在-18~0℃条件下运输。运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应在-18~0℃条件下冷冻保存，并应储存于阴凉、干燥、通风的专用仓库内，仓库周围应无异气污染；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为6个月。
